

Le Havre



> Le Havre gourmand, Laissez-vous tenter !

. A propos de la gastronomie au Havre

Une grande variété de cuisines.

Le Havre « Porte Océane » ville ouverte sur le monde avec l'arrivée de bateaux en provenance de tous les pays, est une terre d'accueil pour les cultures venues d'ailleurs, et la gastronomie.

Ce melting-pot culturel se retrouve dans la variété des saveurs que l'on peut découvrir aux gré de nos envies, dans les nombreux établissements de la ville. Ainsi ce sont, ici et là des restaurants aux spécialités venues des Antilles, d'Afrique du nord, d'Amérique centrale, d'Asie, de la Réunion, du Moyen-Orient, des pays méditerranéens dont l'Italie et le Portugal.

Les spécialités régionales ne sont pas en reste avec la présence très marquée des crêperies dans le quartier breton Saint-François, où la cuisine provençale est également présente.

Le Club des Toques de la Pointe de Caux. Association regroupant des Chefs restaurateurs et artisans des métiers de bouche de la région du Havre et de la Pointe de Caux, attachés à leur terroir et dont le but est de partager leur savoir-faire, et de faire découvrir au public.

Président : Mr Herbert - Restaurant l'Odyssée - Tel : 02 35 21 32 42

www.club-des-toques-de-la-pointe-de-caux.com

. Restaurants de la plage

Une quinzaine de restaurants, d'avril à octobre, s'installent sur la plage du Havre pour servir chacun dans son style des repas simples mais répondant toutefois à de nombreux critères de qualité.

. Une tradition havraise : le Café

Si Le Havre est encore aujourd'hui le premier port d'importation du café en France (plus de 165.000 tonnes par an) c'est qu'il s'agit d'une histoire vieille de plus de deux siècles. En 1728 lorsque les premiers kilos de café vert arrivent sur le port, il provient alors des Indes ou de Ceylan. Avec la Martinique comme producteur, Le Havre reçoit à la fin du XVIIIème siècle 15000 tonnes de café, puis vient le temps du Brésil qui en 1860 assure la moitié des arrivages et fait du port le premier en Europe. Aujourd'hui, la torréfaction semi-artisanale havraise alimente chaque semaine des centaines de boutiques en France alors que les industriels havrais livrent la grande distribution et perpétuent la tradition du café « Made in Le Havre ».

Nombreux magasins de torréfacteurs dans la ville.

Le Havre



Quelques adresses

Le Havre des Sens est le restaurant du Casino du Havre (Groupe Partouche) installé dans l'ancien Palais de la Bourse au cœur de la Ville. Des sens et de l'imagination mis en cuisine par son chef Patrick Picard formé par les plus grands dont les noms sont connus dans la profession : Frédy Girardet, Crissier, Gilles Tournade. .

Le casino propose également cuisine à base de produits locaux dans un style contemporain à "La brasserie", et une cuisine "world food" à l'espace "Le Paz"

Adresse : Place Jules Ferry - 76600 Le Havre - Tel 02 35 26 00 00 - www.partouche.fr

Jean-Luc Tartarin vient d'installer un tout nouvel établissement, dans un décor contemporain, sobre et chaleureux, entre le centre ville et la mer, à proximité immédiate du square saint-Roch.

Riche des ses expériences passées, l'ancien chef étoilé de la Villa (désormais fermée) continuera à travailler sur les textures et les saveurs avec une cuisine de saison, et met tout en oeuvre pour récupérer rapidement son étoile.

Adresse : 73 av Foch - 76600 Le Havre - Tel 02 35 45 46 20 - www.jeanluc-tartarin.com

Le restaurant des grands bassins est l'ancien café des ouvriers de la navale devenu aujourd'hui l'un des restaurants havrais incontournables au coeur d'un quartier, celui des docks, en pleine renaissance. Dans une déco d'époque au charme irrésistible, cet établissement propose une cuisine authentique (foie gras poêlé, gigot dans la tradition, gambas flambées...), une cave remarquable et des soirées cabaret.

Adresse : 23 bd Amiral mouchez - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 55 55 10

Sur les quais : restaurant de l'hôtel Mercure

Avec sa vue imprenable sur le Bassin du Commerce, dans un cadre chaleureux, raffiné et subtil rappelant le commerce du café, cet établissement propose une restauration soignée et un large choix de grands vins « Mercure ».

Adresse : Chaussée G. Pompidou - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 19 50 50

La Passerelle : restaurant de l'hôtel Novotel

Cuisine raffinée dans un établissement réalisé par l'architecte J.P. Viguiier. Ambiance déco : style contemporain.

Adresse : 20 cours Lafayette - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 19 23 23

Le Bistrot des Halles dans un décor bistrot de plaques publicitaires émaillées, une cuisine du terroir avec des produits de qualité est servie. Très bon choix de viandes, et de poissons à l'extraordinaire fraîcheur.

Adresse : 7 Place des Halles Centrales - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 22 50 52

La Petite Auberge dont l'existence remonte à plus de vingt ans est l'une des références havraises. La gastronomie y est assez inventive, mais ne dénature en rien la tradition pour le plus grand plaisir de toutes les papilles.

Adresse : 32 rue de Sainte-Adresse - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 46 27 32

Le Havre



L'Orchidée, dans un quartier où les restaurants sont nombreux et variés, ce restaurant est un passage obligé pour les inconditionnels de poissons et de crustacés. Et pas de panique pour ceux qui n'aiment pas : on y sert aussi des viandes !

Adresse : 41 rue Général Faidherbe - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 21 32 42

. Cuisines d'ailleurs

Le Zorghiothe, dans un décor intimiste, les spécialités sont libanaises. Les mézzés chauds ou froids ont largement fait la réputation de cet établissement.

Adresse : 110 rue Jules Siegfried - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 43 34 97

L'Arcade Portugaise.

C'est sans nul doute au Portugal que vous emmène cette cuisine aux saveurs du sud, et qui ne manque pas de charme.

Adresse : 18 rue Edith Cavell - 76310 Sainte-Adresse - Tel : 02 35 48 25 68

. Salons de thé

Le Café Galerne

Le café du matin, laisse vite place au déjeuner et les tables se remplissent très vite, il est donc prudent de réserver. Entourés de livres, on peut y déguster de savoureuses salades, tartes salées et sucrées, et plats divers.

Cet espace laisse régulièrement place aux rencontres avec des auteurs régionaux et nationaux.

Adresse : 148 rue Victor Hugo - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 43 22 52

Interior's, célèbre enseigne de meubles, sert dans une ambiance et un décor « so british » des scones, et autres pâtisseries, avec l'irremplaçable « cup of tea ».

Adresse : 142 rue Victor Hugo - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 21 96 20

. Bonnes adresses gourmandes et insolites !

La vanille

Créée au Havre, **Le Monde de la Vanille**, est une société spécialisée dans l'importation de vanille de « qualité ». Elle possède également sa propre vanilleraie et propose la vente de vanille au détail auprès des restaurateurs, glaciers, pâtisseries, chocolatiers et particuliers.

Contact : Monde de la Vanille - Bruno AUBRUN - 120 Bd. Amiral Mouchez 76087 Le Havre Cedex

Tel.: 02 35 24 76 80 - www.mondevanille.com



Le Havre



Poisson

Le Havre port de pêche : **marché aux poissons** (*face au port - quai de l'Île*).

Tous les après-midi, les pêcheurs vendent directement les produits de leur pêche aux consommateurs, à la Halle aux poissons, dans le quartier Saint-François. Fraîcheur imbattable !

. Poissonnerie Vérel Michel

Plateaux de fruits de mer- assiettes nordiques, homards en viviers - Produits de bateaux en pêche locale- 28 ans de présence sur Le Havre.

43 r Paris - Tel 02 35 42 46 33

. Poissonnerie Thiers

Plateaux de fruits de mer- service traiteur - spécialité saumons fumés-assiette nordique - langoustes, et homards en viviers.

54 avenue René Coty - Tel 02 35 41 29 83

Chocolatiers

. Auzou Chocolatier – Saveur chocolat

Artisan chocolatier et créateur d'une spécialité du Havre : "Les Pavés Havrais" déclinée dans les trois chocolats (blanc, lait et noir) une ganache coiffée caramel sous un croquant de chocolat. Un coffret à l'effigie du roi François Ier et de sa monture foulant les pavés du Havre.

19 rue Albert André Huet - Tel 02 35 41 30 70

ouvert du mardi au samedi

Deux petits nouveaux sur la place du Havre et dans la même rue :

. **Chocolats Hautot**, fabricant, 69 rue Louis Brindeau - Tel : 02 35 19 93 57

. **Chocolatier Gelencser**, 92 rue Louis Brindeau - Tel : 02 35 47 96 72

.Autres adresses gourmandes

Comptoir des Arômes

Épicerie fine : thés en vrac, pâte d'amande à la coupe, guimauve, moutardes à l'ancienne, aromates et herbes médicinales en vrac, pain d'épice artisanal à la coupe, chocolat au poivre rose, citrons confits...tout peut se vendre à l'unité ou en très petite quantité. La caverne d'Ali Baba du gastronome.

Halles Centrales - Tel 02 35 19 02 39

ouvert du lundi au samedi

Le Havre



La Place des Pains

Quel parcours atypique pour le quadragénaire propriétaire des lieux, reconverti dans la boulangerie. Y sont proposés de vastes choix de pains spéciaux, alliant originalité et plaisir des sens.

5 rue Edouard Herriot - Tel 02 35 43 45 60 - ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi

Les Caves Berigny

Sélection de grands vins, et large gamme de whiskies. Ponctuellement des conférences sont organisées.

92 rue Paul Doumer - 76600 Le Havre - Tel : 02 35 42 37 06

Cap Ouest Saveur du monde (traiteur étranger) est un endroit à conseiller pour tous ceux qui aiment l'originalité, la variété et l'exotisme, et les voyages gustatifs vers le Mexique, l'Espagne, la Grèce, le Liban, l'Inde, Tahiti, la Réunion et l'Italie...

61 rue de Paris- 76600 Le Havre - Tel : 02 35 22 90 24